MÖVENPICK
VINI



Chardonnay Estate Vineyard

Giaconda

La risposta australiana alla Borgogna

Descrizione:
Giaconda si trova a Beechworth ed è uno dei migliori produttori australiani. Le viti di Chardonnay crescono su terreni granitici erosi, che conferiscono a questi vini consistenza e complessità. Le pratiche biodinamiche in vigna e gli interventi minimi in cantina danno vita a un vino dal terroir estremamente espressivo che sta riscuotendo grande successo a livello internazionale.
Profilo aromatico:
Un terroir straordinario. Come suggerisce il nome, il Giaconda Vineyard Estate Chardonnay è prodotto esclusivamente da uve coltivate nella tenuta. I 2,8 ettari di hardonnay sono piantati su un pendio relativamente fresco ed esposto a sud, al riparo dall'impatto diretto dei raggi solari. Le notti sono generalmente fresche e le giornate abbastanza calde, offrendo le condizioni ideali per una maturazione lenta. Il termine \"terroir\" è poco comune quando si parla di vini australiani, ma sembra del tutto appropriato quando si parla di Giaconda e della sua espressione minerale.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Australia
Produzione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0%
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1296822

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Estate Vineyard

Giaconda

Paese di origine:	Australia
Valutazioni:	Score 20/20
Uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch